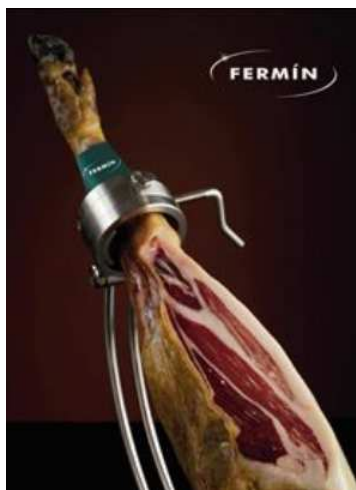


JAMÓN DE CEBO 100% IBÉRICO



Descripción:

Jamón crudo-curado de color rosáceo con vetas blancas de grasa, elaborado con la extremidad trasera del cerdo ibérico, desprovisto de la piel en su mayor parte y rebajando en su medida, parte de la grasa externa. Sometidos a un proceso de salazón, maduración y secado. Olor característico a carne salada y curada.

Ingredientes:

Jamón de cerdo ibérico 93.066%, sal común 6.00%, azúcar (dextrina y dextrosa) 0.902%, citrato trisódico E331 (iii) 0.007%, nitrito sódico (E250) 0.02%, nitrato potásico (E252) 0.005%.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco.

Instrucciones de uso: Listo para el consumo.

Fecha de consumo preferente: 12 meses

Observaciones: Producto SIN GLUTEN.



ESPAÑA
10.04664/SA
CE

| | | Por 100g |
|----------------------------|-------------|----------|
| Valor energético | Kcal | 480 |
| | KJ | 2.009 |
| Grasas | | 44.90 |
| De las cuales: | | |
| Saturadas | | 11.81 |
| Hidratos de carbono | | < 1.00 |
| De los cuales | | |
| Azúcares | | < 1.00 |
| Proteínas | | 20.36 |
| Sal | | 1.24 |